

SNEL EN GEMAKKELIJK

 BRAADSENSOR

De braadsensor is ideaal om gerechten op een makkelijke manier te bereiden, met een gegarandeerd uitstekend resultaat. De temperatuur blijft constant, waardoor er geen oververhitting van uw voedsel plaatsvindt.

Methode

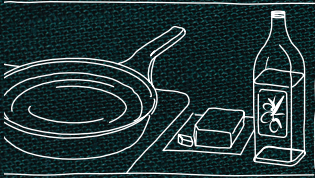
- I) Plaats de lege koekenpan op de kookzone.
- II) Kies de kookzone.
- III) Raak het  symbool aan.  licht op in het display.
- IV) Kies de gewenste bakinstelling.
- V) Het symbool knippert tot de baktemperatuur bereikt is. Hierna klinkt een signaal. Het symbool licht op.
- VI) Doe na het geluidssignaal het vet in de koekenpan en begin met bakken.



KOKEN MET PASSIE SINDS 1877

Gebruikershandleiding

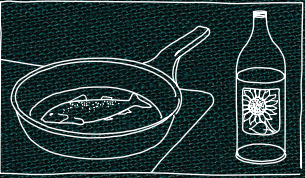
Extra informatie kan worden gevonden in de uitgebreide gebruikershandleiding voor de kookplaat, in het hoofdstuk "Braadsensor".
U dient dit zorgvuldig te lezen.



	1
Erg laag	
Sauzen bereiden en bewaren, groente stomen en producten bakken in olijfolie, boter of margarine	



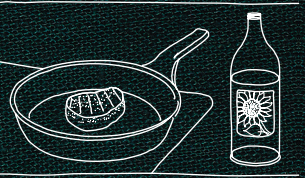
	2
Laag	
Bakken zonder gebruik van olijfolie, boter of margarine, bijv. omeletten	



	3
Medium - laag	
Het bakken van vis en dikke gerechten, bijv. gehaktballen en worstjes.	



	4
Medium - hoog	
Steaks bakken, medium of doorbakken, diepvries-, gepaneerde en fijne producten, bijv. kalfsschnitzels, verse ragout en groente.	



	5
Hoog	
Bakken op hoge temperaturen, bijv. kort gebakken steaks, frites en Franse diepvriesfrites.	

De tabel laat voor alle levensmiddelen zien wat de geschikte temperatuurstand is. De baktijd kan variëren, afhankelijk van het type, het gewicht, de grootte en de kwaliteit van het product. De temperatuurstand varieert, afhankelijk van de gebruikte bakpan. De lege pan voorverwarmen en na het geluidssignaal de olie en het product toevoegen.

			 min.
Vlees 	Kalfsschnitzel, on- / gepaneerd	4	6 - 10
	Filet	4	6 - 10
	Koteletten*	3	10 - 15
	Cordon bleu, Wiener schnitzel*	4	10 - 15
	Steak, kort gebakken (3 cm dik)	5	6 - 8
	Steak, medium of doorbakken (3 cm dik)	4	8 - 12
	Kipfilet (2 cm dik)*	3	10 - 20
	Worstjes, voorgekookt of rauw*	3	8 - 20
	Hamburgers, vlees-/ gehaktballetjes*	3	6 - 30
	Gehaktbrood	2	6 - 9
	Ragout, gyros	4	7 - 12
	Gehakt	4	6 - 10
	Bacon	2	5 - 8
Vis 	Vis, gebakken, heel, bijv. forel	3	10 - 20
	Visfilet, on- / gepaneerd	3-4	10 - 20
	Garnalen, scampi	4	4 - 8
Eier-gerechten 	Pannenkoeken**	5	-
	Omelet**	2	3 - 6
	Gebakken eieren	2-4	2 - 6
	Roerei	2	4 - 9
	Pannenkoek met rozijnen	3	10 - 15
	Wentelteefjes**	3	4 - 8
Aard-appels 	Gebakken aardappels (gekookt of ongeschild)	5	6 - 12
	Gebakken aardappels (van ongekookte aardappels)	4	15 - 25
	Frites**	5	2,5 - 3,5
	Zwitserse rösti	1	50 - 55
	Geglaceerde aardappels	3	15 - 20

			 min.
Groente 	Knoflook, uien	1-2	2 - 10
	Courgettes, aubergines	3	4 - 12
	Paprika, groene asperges	3	4 - 15
	Groente gebakken in olie, bijv. courgettes, groene pepers	1	10 - 20
	Champignons	4	10 - 15
	Geglaceerde groente	3	6 - 10
Diepvries-producten 	Kalfsschnitzel	4	15 - 20
	Cordon bleu*	4	10 - 30
	Kipfilet*	4	10 - 30
	Kipnuggets	4	10 - 15
	Gyros, kebab	3	5 - 10
	Visfilet, on- / gepaneerd	3	10 - 20
	Vissticks	4	8 - 12
	Franse frites	5	4 - 6
	Roerbakmaaltijden, bijv. gebakken groente met kip	3	6 - 10
	Loempia's	4	10 - 30
Sauzen 	Camembert/kaas	3	10 - 15
	Tomatensaus met groente	1	25 - 35
	Bechamelsaus	1	10 - 20
	Kaassaus, bijv. gorgonzola-saus	1	10 - 20
	Gereduceerde sauzen, bijv. tomatensaus, bolognese-saus	1	25 - 35
	Zoete sauzen, bijv. sinaasappelsaus	1	15 - 25
Diversen	Camembert/kaas	3	7 - 10
	Droge, kant-en-klare maaltijden waaraan water moet worden toegevoegd, bijv. pasta	1	5 - 10
	Croutons	3	6 - 10
	Amandelen/walnoten/ pijnboompitten	4	3 - 15



9001069003

nl | it

* Regelmatig keren. / ** Totale bereidingstijd per portie. Na elkaar bakken.

FACILE E VELOCE

 SENSORE DI FRITTURA

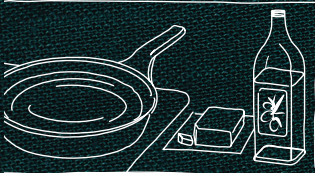
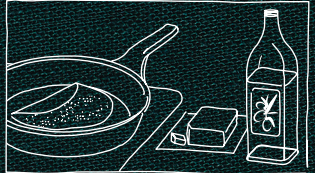
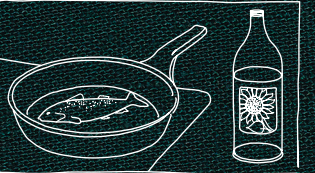
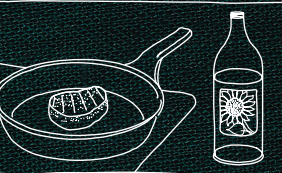
La funzione sensore di frittura è ideale per agevolare la cottura, garantendo risultati di frittura ottimi. La temperatura si manterrà automaticamente senza necessità di modificare il livello selezionato.

Metodo

- I) Collocare la padella per frittura vuota sull'area di cottura.
- II) Selezionare l'area di cottura.
- III) Toccare il  simbolo.  si illumina sul display.
- IV) Selezionare l'impostazione di frittura desiderata.
- V) Il simbolo lampeggia fino al raggiungimento della temperatura di frittura. Dopodiché viene emesso un segnale acustico. Il simbolo si illumina.
- VI) Dopo il segnale acustico, mettere il grasso nella padella per frittura e iniziare a friggere.

Manuale di istruzioni

È possibile reperire ulteriori informazioni nel dettagliato manuale di istruzioni del piano cottura al capitolo "Sensore di frittura". Leggerlo attentamente.

				
 1	2	3	4	5
Molto bassa	Bassa	Media - bassa	Media - alta	Alta
Preparazione e conservazione di salse, vaporizzazione verdure e alimenti fritti in olio extravergine di oliva, burro o margarina.	Frittura di alimenti in olio extravergine di oliva, burro o margarina, per es. omelette.	Frittura di pesce e cibi spessi, per es. polpette di carne e salsicce	Frittura di bistecche, cottura media o ben cotte, alimenti surgelati, impanati e raffinati, per es. scaloppine, stufato e verdure.	Frittura di alimenti ad alte temperature, per es. bistecche al sangue, frittelle di patate e patatine fritte surgelate.



La tabella indica l'impostazione di temperatura preferibile per ciascun tipo di alimento. Il tempo di frittura può variare a seconda del tipo, del peso, della grandezza e della qualità dell'alimento. L'impostazione di calore impostata varia a seconda della padella per frittura utilizzata. Preriscaldare la padella vuota, dopo l'emissione del segnale acustico aggiungere l'olio e l'alimento.

			 min.
Carne 	Scaloppine, lisce o impanate	4	6 - 10
	Filetto	4	6 - 10
	Costolette*	3	10 - 15
	Cordon bleu, cotoletta alla viennese*	4	10 - 15
	Bistecca, al sangue (spessore 3 cm)	5	6 - 8
	Bistecca, cottura media o molto cotta (spessore 3 cm)	4	8 - 12
	Petto di pollo (spessore 2 cm)*	3	10 - 20
	Salsicce, precotte o crude*	3	8 - 20
	Hamburger, polpette di carne, crocchette*	3	6 - 30
	Polpettone	2	6 - 9
	Stufato, spiedini	4	7 - 12
	Carne macinata	4	6 - 10
	Bacon	2	5 - 8
Pesce 	Pesce, fritto, intero, per es. trota	3	10 - 20
	Filetto di pesce, liscio o impanato	3-4	10 - 20
	Gamberi, scampi	4	4 - 8
Pietanze a base di uova 	Pancake**	5	-
	Omelette**	2	3 - 6
	Uova fritte	2-4	2 - 6
	Uova strapazzate	2	4 - 9
	Pancake all'uvetta	3	10 - 15
Patate 	French toast**	3	4 - 8
	Patate fritte (bollite con la pelle)	5	6 - 12
	Patate fritte (ottenute da patate crude)	4	15 - 25
	Frittata di patate**	5	2,5 - 3,5
	Rösti svizzero	1	50 - 55
Verdure 	Aglio, cipolle	1-2	2 - 10
	Zucchine, melanzane	3	4 - 12
	Peperoni, asparagi verdi	3	4 - 15
	Verdure saltate nell'olio, per es. zucchine, peperoni verdi	1	10 - 20
	Funghi	4	10 - 15
	Verdure glassate	3	6 - 10
Prodotti congelati 	Scaloppine	4	15 - 20
	Cordon bleu*	4	10 - 30
	Petto di pollo*	4	10 - 30
	Nuggets di pollo	4	10 - 15
	Spiedini, kebab	3	5 - 10
	Filetto di pesce, liscio o impanato	3	10 - 20
	Bastoncini di pesce	4	8 - 12
	Patate fritte	5	4 - 6
Sughi 	Pietanze saltate in padella, per es. verdure fritte con pollo	3	6 - 10
	Involtini primavera	4	10 - 30
	Camembert/formaggio	3	10 - 15
Miscellanea	Salsa di pomodoro con verdure	1	25 - 35
	Besciamella	1	10 - 20
	Salsa al formaggio, per es. salsa al gorgonzola	1	10 - 20
	Salse addensanti, per es. salsa al pomodoro, ragù alla bolognese	1	25 - 35
	Salse dolci, per es. salsa all'arancia	1	15 - 25
	Camembert/formaggio	3	7 - 10
	Far asciugare piatti pronti che richiedono aggiunta di acqua, per es. pasta	1	5 - 10
	Crostini	3	6 - 10
	Mandorle/noci/pinoli	4	3 - 15

* Girare ripetutamente. / **Tempo di cottura complessivo per porzione. Friggere in successione.



9001069003

nl | it